

MINISTÉRIO DA DEFESA

MD42-M-06

Defesa Alimentar das Forças Armadas

2024



MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

Defesa Alimentar das Forças Armadas

1ª Edição
2024



MINISTÉRIO DA DEFESA
GABINETE DO MINISTRO

Portaria GM-MD n° 395, de 23 de janeiro de 2025.

Aprova o Manual de Defesa Alimentar das Forças Armadas - MD42-M-06 (1ª Edição/2024).

O **MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso I, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 1º, incisos III e XVII, do Anexo I, do Decreto nº 11.337, de 1º de janeiro de 2023, e de acordo com o que consta do Processo Administrativo nº 60080.000434/2023-93, resolve:

Art. 1º Esta Portaria aprova o Manual de Defesa Alimentar das Forças Armadas - MD42-M-06 (1ª Edição/2024), na forma do Anexo.

Parágrafo único. Para efeito desta Portaria, a defesa alimentar compreende um conjunto de medidas a serem adotadas para prevenir a contaminação intencional dos alimentos servidos aos militares, a fim de assegurar o emprego operacional oportuno, aplicável a organizações militares que possuam serviços de alimentação ou unidades de alimentação e nutrição organizados.

Art. 2º O Manual de que trata o art. 1º estará disponível na Chefia de Logística e Mobilização do Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas e na Plataforma de Pesquisa da Legislação da Defesa - MDLegis (<https://mdlegis.defesa.gov.br/pesquisar_normas/>).

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ MUCIO MONTEIRO FILHO

(Publicado no DOU, Edição nº 20, de 29 de janeiro de 2025)

REGISTRO DE MODIFICAÇÕES

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA	RUBRICA DO RESPONSÁVEL

SUMÁRIO

LISTA DE DISTRIBUIÇÃO

INTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
CHEFIA DE OPERAÇÕES CONJUNTAS	0
CHEFIA DE ASSUNTOS ESTRATÉGICOS	0
CHEFIA DE LOGÍSTICA E MOBILIZAÇÃO	0
CHEFIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA	0
ASSESSORIA DE INTELIGÊNCIA DE DEFESA	0
ASSESSORIA DE DOUTRINA E LEGISLAÇÃO - **Exemplar Mestre**	0
PROTOCOLO GERAL	0
SUBTOTAL	**0**

EXTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
ESTADO-MAIOR DA ARMADA	0
ESTADO-MAIOR DO EXÉRCITO	0
ESTADO-MAIOR DA AERONÁUTICA	0
COMANDO DE OPERAÇÕES NAVAIS	0
COMANDO DE OPERAÇÕES TERRESTRES	0
COMANDO DE OPERAÇÕES AEROESPACIAIS	0
SUBTOTAL	**0**
TOTAL	**0**

Este manual está disponível na página virtual do Ministério da Defesa, no endereço *https://www.gov.br/defesa/pt-br/assuntos/estado-maior-conjunto-das-forcas-armadas/doutrina-militar/publicacoes-1/publicacoes-padronizadas*

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO

1.1 Finalidade

Estabelecer as orientações essenciais da Defesa Alimentar - Def/Almt nos Serviços de Alimentação no âmbito das Organizações Militares - OM, respeitadas as particularidades de cada Força.

1.2 Objetivo

Garantir a adoção dos princípios da Def Almt nos Serviços de Alimentação no âmbito das OM e o efetivo controle das responsabilidades a eles inerentes.

1.3 Considerações Iniciais

1.3.1 A implementação dos requisitos de Def Almt visa a mitigação de contaminações intencionais dos suprimentos água e alimentos.

1.3.2 Em relação à contaminação alimentar acidental ou natural, deverão ser aplicados os requisitos de Boas Práticas de Fabricação contidos no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023).

1.3.3 O instrumento recomendado para mapear as ameaças e classificar os riscos associados é o Referencial para Categorização dos Riscos (Anexo A). Com base na classificação dos riscos identificados, sugere-se a adoção do Referencial para Elaboração do Plano de Defesa Alimentar (Anexo B), que detalha as vulnerabilidades específicas e as medidas mitigadoras correspondentes, contemplando: abastecimento; instalações; pessoal; recebimento e armazenamento; operações de processamento; transporte; e gestão e supervisão dos Serviços de Alimentação.

1.3.4 Para a orientação a respeito de possíveis medidas mitigadoras a serem adotadas no campo da Def Almt, recomenda-se empregar o Referencial para Medidas de Defesa Alimentar (Anexo C); cada OM poderá adotar ações individualizadas de acordo com a classificação de riscos e características inerentes ao seu Serviço de Alimentação, tais como localização geográfica, fontes de abastecimento de água e alimentos, fornecedores, cenários táticos e operacionais, dentre outros.

Fazem parte das medidas de implantação e execução da Def Almt:

1) a sistematização das ações que contribuam para impedir a contaminação intencional na alimentação dos militares, respeitadas as particularidades relativas à atividade-fim de cada OM;

2) a nomeação da Equipe de Defesa Alimentar (Eq Def/Almt);

3) a identificação de ameaças, e vulnerabilidades;

4) a implantação de mecanismos para análise e avaliação de riscos na área de Def Almt e a adoção de medidas para mitigação;

5) a elaboração e implantação do Pl Def Almt da OM; e

6) a capacitação do pessoal para o estabelecimento de uma cultura em Def Almt.

1.4 Referências

a) Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

b) Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação;

c) Ministério da Defesa. Portaria Normativa nº 9/GAP/MD, de 13 de janeiro de 2016. Aprova o Glossário das Forças Armadas - MD35-G-01 (5ª Edição/2015);

d) Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 13.260, de 16 de março de 2016. Regulamenta o disposto no inciso XLIII do art. 5º da Constituição Federal, disciplinando o terrorismo, tratando de disposições investigatórias e processuais e reformulando o conceito de organização terrorista; e altera as Leis nº 7.960, de 21 de dezembro de 1989, e nº 12.850, de 2 de agosto de 2013;

e) *The Committee Of Sponsoring Organizations of the Trea-Dway Commission- COSO. Enterprise Risk Management - Integrating with Strategy and Performance,* 2017;

f) Ministério da Defesa. Portaria Normativa nº 13, de 23 de março de 2018. Aprova a Doutrina de Alimentação e Nutrição das Forças Armadas - MD42-M-05 (2ª Edição/2018);

g) Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR ISO 3100:2018. Gestão de Riscos-Diretrizes. Rio de Janeiro, RJ, Brasil;

h) Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Guia para Investigações de Surtos ou Epidemias/Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis - Brasília: Ministério da Saúde, 2018;

i) *North Atlantic Treaty Organization (NATO) Standard, Allied Aerospace Medical Publication (AMedP-4.12), NATO STANDARDISATION OFFICE (NSO), Edition A, Version 1, March/2019;*

j) Ministério da Defesa. Comando do Exército Brasileiro. Estado Maior do Exército. Portaria nº 292, de 2 de outubro de 2019. Aprova o Manual Técnico da Metodologia de Gestão de Riscos do Exército Brasileiro - EB20-MT02.001 (1ª Edição, 2019);

k) Tribunal de Contas da União. Manual de gestão de riscos do TCU/Tribunal de Contas da União. Brasília: TCU, Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão (Seplan), 2020;

l) Presidência da República/Gabinete de Segurança Institucional. Portaria GSI/PR nº 93, de 18 de outubro de 2021. Aprova o Glossário de Segurança da Informação;

m) Ministério da Defesa. Portaria GM-MD nº 5.703, de 27 de novembro de 2023. Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023); e

n) Ministério da Defesa. Instrução Normativa EMCFA-MD nº 23, de 24 de dezembro de 2023. Aprova o Manual de Apoio em Saúde em Operações Conjuntas - MD42-M-04 (2ª Edição/2023).

1.5 Aplicação

Os princípios deste Manual aplicam-se a todas as OM/frações militares constituídas que possuam Serviços de Alimentação ou Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) organizados e/ou onde sejam realizadas algumas das seguintes atividades: manipulação; produção; industrialização; fracionamento; armazenamento; comercialização; e transporte e distribuição de água ou alimentos, incluindo as operações militares e grandes eventos.

1.6 Aprimoramento

As sugestões para aperfeiçoamento deste documento são estimuladas e deverão ser encaminhadas ao Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas, via cadeia de comando, para o seguinte endereço:

MINISTÉRIO DA DEFESA
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Assessoria de Doutrina e Legislação
Esplanada dos Ministérios
Bloco Q (Edifício Defensores da Pátria) - 4º Andar
Brasília - DF
CEP - 70049-900
adl1.emcfa@defesa.gov.br

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO II

CONCEITUAÇÕES

2.1 Conceitos relacionadas com a atividade de Defesa Alimentar:

2.1.1 Adulteração Intencional

Alteração deliberada de alimentos com contaminantes, seja por agentes biológicos, químicos, radiológicos ou físicos, por ação de um indivíduo ou grupo de indivíduos com a intenção de causar danos à saúde.

2.1.2 Adulterações Economicamente Motivadas (fraudes)

Quaisquer atos ilegais caracterizados por desonestidade, dissimulação ou quebra de confiança. Estes atos não implicam o uso de ameaça de violência ou de força física. As ocorrências de fraudes ou atos de corrupção caracterizam os riscos à integridade.

2.1.3 Ameaça

É qualquer conjunção de atores, entidades ou forças com intenção e capacidade de, explorando deficiências e vulnerabilidades, realizar ação hostil contra o país e seus interesses nacionais, com possibilidades de causar danos ou comprometer a sociedade nacional (a população e seus valores materiais e culturais) e seu patrimônio (território, instalações, áreas sob jurisdição nacional e o conjunto das informações de seu interesse).

2.1.4 Análise de Riscos

Consiste na compreensão sobre o risco e suas características, incluindo a determinação de seu nível. Envolve a consideração detalhada de incertezas, fontes de risco, consequências, probabilidade, eventos, cenários, controles e sua eficácia. Um evento pode ter múltiplas causas e consequências, afetando múltiplos objetivos. Convém que a análise considere fatores como a probabilidade de eventos e magnitude de suas consequências.

2.1.5 Auditoria

Atividade independente e objetiva de avaliação e de consultoria, que tem por finalidade adicionar valor e melhorar as operações de uma organização. Ela auxilia a organização a realizar seus objetivos, a partir da aplicação de uma abordagem sistemática e disciplinada para avaliar e melhorar a eficácia dos processos organizacionais, em particular os de gerenciamento de riscos, de controles internos, de integridade e de governança.

2.1.6 Avaliação de Riscos

O propósito da avaliação de riscos é apoiar decisões. Envolve a comparação dos resultados da análise de riscos com os critérios estabelecidos para determinar onde é necessária ação adicional. Isto pode levar a uma decisão de: fazer mais nada; considerar as opções de tratamento de riscos; realizar análises adicionais para melhor compreender o risco; manter os controles existentes; reconsiderar os objetivos.

2.1.7 Boas Práticas de Fabricação

Procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.1.8 Contaminação

Transmissão ou introdução de um contaminante no alimento; a presença ou introdução de um risco.

2.1.9 Contaminantes

Substâncias ou agentes de origem biológica, química, física ou radiológica, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.1.10 Cultura em Defesa Alimentar

Conjunto de rotinas, comportamentos e mentalidade a ser adotado pelo efetivo, de modo a prevenir, detectar e mitigar a contaminação intencional dos alimentos.

2.1.11 Defesa Alimentar

A Defesa Alimentar compreende um conjunto de medidas a serem adotadas para prevenir a contaminação intencional dos alimentos servidos aos militares, a fim de assegurar o emprego operacional oportuno.

2.1.12 Equipe de Defesa Alimentar

Equipe composta por integrantes do Serviço de Alimentação e Subsistência da OM e militares capacitados na área, incluindo pessoal que atua nas atividades de Logística/Administração, Segurança Orgânica, Inteligência, Medicina Veterinária e Saúde. Atuará sob responsabilidade do Gestor do Serviço de Alimentação e será designada pelo Comandante/Chefe ou Diretor da OM e publicada em documento interno, sendo responsável pela elaboração do Plano de Defesa Alimentar. Recomenda-se a dotação mínima de 3 (três) militares.

2.1.13 Estratégias de Mitigação

Estratégias formuladas para a adoção de medidas visando a redução da probabilidade, o impacto dos riscos ou ambos.

2.1.14 Gerenciamento de Riscos

Processo conduzido em uma organização pelo conselho de administração, diretoria e demais empregados, aplicado no estabelecimento de estratégias, formuladas para identificar em toda a organização eventos em potencial, capazes de afetá-la, e administrar os riscos de modo a mantê-los compatível com o apetite a risco da organização e possibilitar garantia razoável do cumprimento dos seus objetivos.

2.1.15 Gestão de Riscos

Atividades coordenadas para dirigir e controlar uma organização no que se refere a riscos.

2.1.16 Identificação dos Riscos

Compreende o reconhecimento e a descrição dos riscos relacionados aos objetivos/resultados de um objeto de gestão de riscos, envolvendo a identificação de possíveis fontes.

2.1.17 Impacto

Resultado ou efeito de um evento. Poderá haver uma série de impactos possíveis associados a um evento. O impacto de um evento pode ser positivo ou negativo em relação aos objetivos correlatos de uma empresa.

2.1.18 Investigação Epidemiológica de Surtos

Caracteriza-se por ações que tenham como objetivo principal identificar possíveis fatores de risco, fontes e causas dos surtos e contribuir para o entendimento da dinâmica de ocorrência desses eventos, orientando mudanças nas práticas preventivas e regulamentações.

2.1.19 Lote

Conjunto de produtos de um mesmo tipo processado pelo mesmo fabricante ou fracionado em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.1.20 Manipulador de Alimentos

Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.1.21 Perigo

Agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde.

2.1.22 Plano de Contingência

Planejamento de ação ou resposta, clara e concisa a evento que impacte as atividades normais da instituição, a fim de orientar as ações durante a ocorrência de eventos indesejados.

2.1.23 Plano de Defesa Alimentar

Documento elaborado com base na avaliação de riscos, contendo a política e estratégias de prevenção, detecção e mitigação da contaminação intencional dos alimentos.

2.1.24 Prevenção

Ato de se antecipar à ocorrência de situações adversas à funcionalidade, à continuidade e à integridade dos suprimentos água e alimentos, por meio da observação de vulnerabilidades.

2.1.25 Procedimento Operacional Padrão (POP)

Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

2.1.26 Proteção à Saúde

Conjunto de atividades empregadas na preservação da força, permitindo que os comandantes disponham do máximo poder de combate para emprego. As tarefas devem identificar,

prevenir e mitigar ameaças à saúde das forças, de modo a contribuir para preservar o poder de combate e a liberdade de ação.

2.1.27 Rastreabilidade

Capacidade de traçar o caminho da história, aplicação, uso e localização de uma mercadoria por meio da impressão de números de identificação, ou seja, a habilidade de se poder saber por um código numérico qual a identidade de uma mercadoria e as suas origens.

2.1.28 Risco

Efeito da incerteza nos objetivos.

2.1.29 Sabotagem

Qualquer ação sub-reptícia, ativa ou passiva, direta ou indireta, destinada a perturbar, interferir, causar dano, destruir ou comprometer o funcionamento normal de diferentes sistemas nos campos político, econômico, científico-tecnológico, psicossocial e militar.

2.1.30 Segurança Cibernética

Ações voltadas para a segurança de operações, visando garantir que os sistemas de informação sejam capazes de resistir a eventos no espaço cibernético, capazes de comprometer a disponibilidade, a integridade, a confidencialidade e a autenticidade dos dados armazenados, processados ou transmitidos e dos serviços que esses sistemas ofereçam ou tornem acessíveis.

2.1.31 Segurança dos Alimentos

Garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

2.1.32 Surto

Situação em que duas ou mais pessoas apresentam doenças, sinais ou sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem.

2.1.33 Terrorismo

Prática de atos premeditados que envolvem a utilização de violência ou grave ameaça, com o objetivo de intimidar o Estado, organizações ou qualquer pessoa, mediante motivação ideológica, política, religiosa, racial, étnica ou social. Esses atos buscam provocar terror social generalizado, comprometer a integridade física de pessoas, causar destruição de patrimônio público ou privado, ou mesmo interferir no funcionamento de serviços essenciais. Tais ações incluem ataques com explosivos, sequestros, sabotagens, e disseminação de agentes químicos, biológicos ou nucleares.

2.1.34 Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Unidade gerencial do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatórios.

2.1.35 Vulnerabilidade

Situação que facilita o ataque a uma Força Armada, sistema, instalação ou equipamento, que poderá ser explorada por um oponente para auferir vantagens; necessidade existente ou potencial do público-alvo que poderá ser explorada para atender a um objetivo psicológico pretendido.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES GERAIS

3.1 A contaminação intencional dos alimentos poderá ocorrer por meio de ações de adulteração, sabotagem, terrorismo ou outras ações danosas, provocando efeitos variados na saúde dos militares. Poderá causar um elevado número de baixas hospitalares, demandando evacuações, internações ou tratamentos especializados. Poderá, ainda, afetar a confiança das tropas na logística de suprimentos água e alimentos, sobretudo quando em Operações, causando instabilidade e um impacto negativo no psicológico dos militares, comprometendo a capacidade tática e operacional.

3.2 As atividades de Def/Almt permeiam as áreas de subsistência, logística, saúde, inteligência e segurança orgânica. A definição do Órgão Gestor responsável pelas atividades de Def Almt ficará a critério de cada Força Singular.

3.3 Especial atenção deve ser dada à adulteração economicamente motivada, representando uma possível ameaça quanto à veiculação de componentes nocivos, mesmo sem a intencionalidade de causar uma ação agressora direta à saúde do militar.

3.4 Previamente ao desdobramento de estruturas de subsistência para exercícios, operações ou mesmo novas OM, recomenda-se um estudo com equipe multidisciplinar sobre as ameaças na região, com o objetivo de analisar a segurança do local e possíveis agentes que poderão comprometer a saúde dos militares.

3.5 As medidas de Def Almt serão implementadas em todos os pontos da cadeia de abastecimento e fornecimento de suprimentos para prevenir a sua contaminação intencional, seja por agentes físicos, químicos, biológicos, radiológicos ou nucleares.

3.6 É fundamental o desenvolvimento da cultura em Def/Almt e que todo o efetivo contribua em sua implementação. Orienta-se que todos os militares estejam treinados e sensibilizados quanto às ameaças, mantendo uma postura vigilante e proativa, reportando qualquer atividade suspeita, sendo incluídos os seguintes temas:

a) perigos físicos, químicos, biológicos ou radiológicos que podem contaminar as fontes e cadeia de abastecimento, demonstrando os pontos sensíveis a cada ataque, de acordo com o perfil e ambiente da operação;

b) treinamentos sobre possíveis agentes agressores, dentro do ambiente militar ou terceirizados, abordando práticas mitigadoras para a ação de sabotagem;

c) principais alimentos e suprimentos contaminantes que podem carrear as possíveis ameaças aos militares e respectivas ações de controle; e

d) vulnerabilidades na logística de suprimentos, incluindo as instalações, meios de transporte e processos, e respectivas ações mitigadoras.

3.7 A Def/Almt será efetiva quando ocorrer o envolvimento de todos nas diversas etapas da cadeia produtiva, empregando cada uma das estratégias estabelecidas para a mitigação das possíveis contaminações intencionais, que constarão no Pl Def/Almt.

3.8 A rastreabilidade dos alimentos será assegurada por meio dos registros realizados de acordo com os conceitos de Segurança dos Alimentos, de modo a permitir seu recolhimento imediato em caso de suspeita, confirmação de contaminação ou adulteração.

3.9 Uma boa prática de Def Almt consiste no estabelecimento de um protocolo de recolhimento de alimentos suspeitos de contaminação ou adulteração intencional, pela Eq Def/Almt. Os itens suspeitos serão imediatamente recolhidos, cabendo à Eq Def/Almt a sua remessa para análise em laboratório especializado, seja militar, de outra instituição governamental, ou mesmo privado.

3.10 Nos casos de ocorrência de doença diarreica aguda, além de ser efetuada a rastreabilidade e recolhimento dos materiais suspeitos, deverá ser efetuada a respectiva investigação epidemiológica, incluindo a notificação compulsória pela Eq Def/Almt aos órgãos sanitários da rede de saúde local e a realização de análises em laboratórios oficiais.

3.11 Caberá ao Órgão Gestor designado para supervisionar as atividades de Def/Almt a realização de auditorias nas OM, visando validar o grau de conhecimento e certificar o Pl Def/Almt, contribuindo para a construção da cultura na área.

CAPÍTULO IV

DIRETRIZES E MEDIDAS PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE DEFESA ALIMENTAR

4.1 Levando-se em conta que o fator comum entre todos os atos deliberados de contaminação dos alimentos é a ação criminosa de uma ou mais pessoas, recomenda-se que as OM estabeleçam ações que favoreçam a análise de ameaças e a identificação de vulnerabilidades potenciais nos pontos da cadeia produtiva, antes de proceder à implantação do Pl Def/Almt.

4.2 A Eq Def Almt será responsável pela elaboração do Plano de Defesa Alimentar e das ações correlatas. Inicialmente, deverá conduzir uma análise das ameaças potenciais e, com base nas ameaças identificadas, realizar uma avaliação de riscos de acordo com o Referencial para Categorização dos Riscos (Anexo A). Serão também identificadas as vulnerabilidades correspondentes, permitindo o gerenciamento dos riscos e o mapeamento das estratégias e medidas mitigadoras a serem desenvolvidas e implementadas.

4.3 Para mapeamento das vulnerabilidades, deverão ser considerados, dentre outros fatores, os seguintes aspectos:

a) motivações que possam impactar negativamente na imagem das Forças Armadas;

b) ações maliciosas de pessoal interno e/ou externo;

c) ações que impactem economicamente; e

d) ataques cibernéticos.

4.4 A partir das informações levantadas, será confeccionado o Pl Def Almt. A título de sugestão, a OM poderá empregar o Referencial para Elaboração do Plano de Defesa Alimentar (Anexo B), contemplando a classificação do risco para cada ameaça identificada, assim como a(s) respectiva(s) medida (s) mitigadora(s). O Pl Def Almt, a cargo do Comando, integrará o Plano de Segurança Orgânica da OM, recebendo a classificação de sigilo.

4.5 A Eq Def Almt realizará auditorias internas com periodicidade estabelecida pelo Pl Def Almt, ajustando-as em função dos riscos mapeados ou sempre que se constate uma necessidade extraordinária.

4.6 Faz-se necessário estabelecer medidas de contingência que assegurem a continuidade da operação logística de abastecimento. Essas medidas contemplarão cenários de interrupção parcial ou total do fluxo de suprimento.

4.7 Uma vez definidas, as medidas de Def Almt serão avaliadas quanto à sua aplicabilidade e eficácia. Da mesma forma, o Pl Def Almt será atualizado periodicamente, para garantir melhoria contínua e funcionalidade, no mínimo, anualmente.

4.8 As medidas mitigadoras serão prioritariamente aplicadas às ameaças classificadas como de risco alto e extremo. Conforme o Referencial para Medidas de Defesa Alimentar (Anexo C) deste Manual, as ações listadas poderão ser avaliadas e implementadas para orientar a elaboração do Plano de Defesa Alimentar, abrangendo os seguintes escopos:

a) abastecimento;

b) instalações;

c) pessoal;

d) recebimento e armazenamento;

e) operações de processamento;

f) transporte; e

g) gestão e supervisão dos Serviços de Alimentação.

CAPÍTULO V

ABASTECIMENTO

5.1 A OM deverá receber suprimentos oriundos de fornecedores contratados ou por Unidades integrantes da função logística de suprimentos de cada Força; sua integridade será certificada por análise laboratorial competente, de acordo com padrões de identidade estabelecidos na legislação em vigor. Nesse sentido, recomenda-se:

5.1.1 Submeter, na impossibilidade de realização de análise laboratorial, os alimentos recebidos à inspeção visual para verificação dos padrões de qualidade, de acordo com o estabelecido em legislação própria, visando identificar possíveis adulterações;

5.1.2 Nas suspeitas sobre a integridade do alimento, poderá ser solicitado o apoio dos Laboratórios de Inspeção de Alimentos existentes nas Forças Singulares, para validação da segurança do gênero e parecer sobre a propriedade ou não de seu consumo;

5.1.3 Quando não for possível realizar os exames nos Laboratórios das Forças Singulares, poderão ser acionados Laboratórios de outros Órgãos Governamentais, fomentando a expertise técnica em Def Almt; e

5.1.4 Rejeitar e devolver os alimentos que não foram aprovados em análise laboratorial ou inspeção visual. Mediante julgamento da Eq Def Almt, os Órgãos de Vigilância Sanitária poderão ser notificados, via Canal de Comando.

5.2 O Serviço de Alimentação deverá estabelecer registros que permitam a rastreabilidade de todos os alimentos existentes e processados pelo Setor, desde sua origem. Esses registros permanecerão arquivados, por um período mínimo a ser definido pela Eq Def Almt.

5.3 A rede de abastecimento de água representa um ponto crítico; recomenda-se estabelecer medidas para reagir a um incidente com a estrutura existente, a saber:

5.3.1 O acesso aos reservatórios de água potável e às Estações de Tratamento de Água (ETA) serão obrigatoriamente restritos, mantendo-os isolados e fechados com cadeado ou sistema equivalente, de forma a impedir o acesso de pessoas não autorizadas; e

5.3.2 Restringir o acesso ao sistema de distribuição de água, assim como poços, fontes e nascentes de água.

5.4 Por fim, recomenda-se restringir o acesso às máquinas ou às instalações de produção de gelo

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

.

CAPÍTULO VI

INSTALAÇÕES

6.1 É recomendável que a OM estabeleça medidas de segurança física adequadas, dentro e fora das instalações dos Serviços de Alimentação e da OM, de modo a não permitir o acesso de pessoas não autorizadas. As áreas que não estejam sob constante vigilância serão preferencialmente incluídas no sistema de monitoramento de circuito interno da OM.

6.2 A precariedade das instalações poderá se tornar uma forte ameaça à Def Almt. Aspectos como a falta ou deficiência da iluminação, portas sem fechadura, equipamentos abertos, fácil acesso a depósitos ou câmaras frigoríficas que armazenem produtos finalizados poderão comprometer a Def Almt.

6.3 A segurança das áreas externas é uma parte sensível para a Def Almt. Recomenda-se determinar perímetros de segurança para restringir o acesso às instalações, com a devida sinalização.

6.4 Estabelecer rotinas de rondas de segurança cujos percursos incluirão as áreas externas e, eventualmente, as internas.

6.5 Classificar como restrito o acesso à área de armazéns de alimentos, locais de recepção e distribuição, bem como a reservatórios e ETA; restringir o acesso ao Serviço de Alimentação apenas ao pessoal autorizado.

6.6 É importante vedar o acesso a locais que possam constituir potenciais esconderijos para agentes mal-intencionados.

6.7 Iluminar adequadamente o perímetro das instalações, permitindo uma ampla visualização de todos os espaços e locais.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VII

PESSOAL

7.1 A OM deverá estabelecer um sistema adequado de controle e identificação de pessoas que estão autorizadas a entrar e permanecer nas instalações militares. Observar os seguintes aspectos:

7.1.1 Implementar um efetivo controle de acesso (por exemplo, através de câmeras de vigilância) nas instalações de armazenamento e nos claviculários. O acesso às áreas onde os alimentos são manipulados, armazenados ou processados deve ser restrito; e

7.1.2 Restringir e controlar o acesso aos alimentos a granel, à rede de gás ou aos locais de armazenamento de produtos químicos, bem como o acesso a alçapões, filtros e ventiladores.

7.2 O público interno poderá representar um dos principais agentes da contaminação intencional. Da mesma forma, a entrada de pessoal desconhecido, a condução de visitantes sem vigilância ou a contratação de terceiros representarão possíveis ameaças ao processo. Para isso, poderão ser consideradas as seguintes medidas para os Serviços de Alimentação:

a) submeter todos os manipuladores de alimentos a um processo de credenciamento que os habilite a exercer funções nas áreas ligadas ao Serviço de Alimentação;

b) estabelecer um sistema de identificação e controle de acesso que monitore a entrada de todo o pessoal nas instalações;

c) implementar um sistema que restrinja o acesso dos manipuladores de alimentos apenas às áreas para as quais estão autorizados;

d) proibir pertences ou objetos pessoais fora das áreas designadas;

e) desenvolver um programa de capacitação dos manipuladores de alimentos sobre medidas de Def Almt, com especial ênfase para o tema “identificação de sinais de adulteração dos alimentos”; e

f) instituir um plano de educação continuada, indicando o público-alvo e qual o nível de conhecimento que se pretende atingir (considerando o credenciamento de segurança).

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VIII

RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO

8.1. A OM poderá adotar medidas que visam o acompanhamento e monitoramento constante das áreas de recebimento e armazenamento de suprimentos. Recomenda-se:

8.1.1 Verificar a documentação referente ao suprimento que está sendo recebido, confrontando com a natureza do material;

8.1.2 Inspecionar a viatura e sua carga, antes e após o descarregamento, por pessoal responsável pela recepção de alimentos devidamente treinados para esta atividade;

8.1.3 Observar a natureza dos produtos, incluindo as quantidades, rotulagem e numeração dos lotes, requisitos para acondicionamento, incluindo inviolabilidade da embalagem e selagem;

8.1.4 Elaborar um Procedimento Operacional Padrão (POP) para recolhimento de alimentos que apresentem sinais evidentes de adulteração, com atenção especial às remessas cujas quantidades ultrapassem ou fiquem aquém do esperado;

8.1.5 Restringir o acesso à área de recebimento de alimentos somente ao pessoal autorizado, com a devida sinalização;

8.1.6 Iluminar adequadamente a área de recebimento, devendo permanecer livre de objetos em desuso;

8.1.7 Restringir o acesso dos condutores das viaturas às zonas de carga e às áreas não sensíveis;

8.1.8 Manter os veículos fechados e sob vigilância até o início do descarregamento;

8.1.9 Investigar entregas não programadas e analisar atrasos nas entregas programadas;

8.1.10 Verificar a origem da captação do suprimento água na documentação de origem, de modo que seja permitida a rastreabilidade; e

8.1.11 Estabelecer vigilância em todas as áreas de armazenamento de alimentos. Quando não for possível, os acessos às zonas de armazenamento de alimentos (portas, janelas, etc.) permanecerão fechadas com cadeado ou sistema equivalente, de forma a impedir o acesso de pessoas não autorizadas.

8.2 É fundamental o desenvolvimento e implementação de um sistema de controle de estoque que permita o monitoramento constante, de forma a detectar falta ou excesso de produtos alimentares.

8.3 Recomenda-se, por fim, estabelecer registros do controle do transporte de água e alimentos, desde o recebimento até a distribuição.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IX

OPERAÇÕES DE PROCESSAMENTO

9.1 Todos os manipuladores de alimentos e demais profissionais que trabalham nas áreas de preparação de alimentos participarão das atividades de vigilância/observação.

9.2 Quando não for possível o constante monitoramento da área de manipulação, os alimentos permanecerão obrigatoriamente guardados ou manipulados em áreas controladas, de acesso restrito.

9.3 Os militares ou civis envolvidos nas atividades de processamento deverão comunicar toda e qualquer atividade suspeita imediatamente à Cadeia de Comando.

9.4 Deve-se procurar capacitar permanentemente os manipuladores na área de segurança dos alimentos, permitindo um maior controle de qualidade sobre suas ações no processamento. Dessa forma, reduz-se os riscos de uma possível alteração na qualidade dos artigos em produção, reforçando indiretamente a cultura de Def Almt e contribuindo com a proteção dos alimentos e saúde da tropa.

9.5 Caso a manipulação de alimentos seja realizada por terceiros, sugere-se que as Eq Def Almt treinem os funcionários no escopo dos princípios da Def Almt, no que tange às atividades desenvolvidas sob sua responsabilidade.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO X

TRANSPORTE

10.1 A OM deverá identificar todos os condutores e acompanhantes das viaturas de transporte, sejam elas militares ou terceirizadas. Orienta-se:

10.1.1 Acondicionar os alimentos de forma segura, controlados, lacrados e identificados de forma legível e com informações essenciais, tais como: nome da preparação, data de fabricação e validade;

10.1.2 Os caminhões-cisternas para abastecimento de água deverão estar lacrados e com a respectiva documentação comprobatória, permitindo a certificação de origem;

10.1.3 Verificar as quantidades e a numerações dos lotes que são carregados nas viaturas de transporte; e

10.1.4 A segurança dos veículos deverá ser mantida durante todo o trajeto definido, com especial atenção aos trajetos que incluam várias paradas para entregas. Os condutores das viaturas deverão reconhecer e aplicar as medidas de Def Almt relacionadas ao transporte de suprimentos.

10.2 As OM, sempre que possível, deverão assegurar que todas as medidas de Def Almt estejam implementadas na empresa ou agente subcontratado. Alguns exemplos dessas medidas são a utilização de lacres de inviolabilidade e identificação de condutores, dentre outros.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XI

GESTÃO E SUPERVISÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

11.1 A OM deverá empregar embalagens invioláveis ou lacres de inviolabilidade para acondicionamento e controle dos alimentos. Recomenda-se implementar um procedimento para identificar qualquer embalagem ou recipiente violado, devendo habilitar os manipuladores a reconhecer e aplicar as medidas cabíveis. Os procedimentos adicionais deverão ser adotados:

11.1.1 Especial atenção deve ser dada à estocagem dos produtos químicos, obrigatoriamente acondicionados em área separada das áreas de recebimento, armazenamento e de processamento de alimentos.

11.1.2 Limitar a quantidade de produtos químicos existentes nas instalações ao estritamente necessário às operações de limpeza em curso. Todos os produtos químicos serão controlados e devidamente rotulados com fichas técnicas de segurança, que incluem uma descrição dos danos à saúde que acarretam e respectivos antídotos;

11.1.3 Conceder o acesso a sistemas informatizados de controle dos processos e a sistemas de dados críticos apenas a pessoas autorizadas, sendo protegidos e possuir redundância;

11.1.4 Implantar um sistema computadorizado para rastreabilidade das operações informatizadas, devendo seguir uma política de segurança que determine a utilização de sistemas operacionais e softwares de proteção, como: antivírus, *firewall*, *anti-malware* e *anti-spyware*, entre outros, atualizáveis;

11.1.5 Aconselha-se utilizar uma política de *backups* e que sejam mantidas cópias de segurança de todos os arquivos em locais distintos da instalação original; e

11.1.6 As medidas de Def Almt serão adaptadas à realidade das OM de sua respectiva Força Singular, levando-se em consideração as linhas básicas de atividade.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO A

REFERENCIAL PARA CATEGORIZAÇÃO DOS RISCOS

1. Para cada uma das ameaças identificadas pela Eq Def Almt será realizada a análise dos respectivos riscos, calculados de acordo com a probabilidade de ocorrência e respectivo impacto. A classificação do impacto ocorrerá de acordo com a tabela abaixo:

IMPACTO	DESCRIÇÃO
Catastrófico	Incidentes com altíssimo potencial letal; danos irreversíveis em instalações ou equipamentos; disrrupção total de cadeias de suprimentos e produção, com altíssimo período para sua reestruturação.
Crítico	Incidentes graves que requerem hospitalização, com danos de potencial letal mediano; danos acentuados nas instalações ou equipamentos; ações que interrompem processos produtivos em sua totalidade com alto período para reestruturação.
Moderado	Incidentes moderados que requerem tratamento hospitalar com baixo potencial letal; danos moderados nas instalações ou equipamentos; ações que interrompem processos produtivos em sua totalidade, com médio prazo para sua reestruturação.
Menor	Incidentes menores que não requerem hospitalização; determinam supressão de fases do processo produtivo, sem interrupção geral.
Insignificante	Incidentes com danos pessoais, com poucas perdas materiais; não interrompem processos ou fases.

Tabela 1: critérios de classificação dos impactos e respectivas consequências

2. Após a identificação de seu impacto, os riscos serão categorizados de acordo com sua probabilidade de ocorrência (raro, improvável, ocasional, provável ou frequente), perfazendo sua classificação de acordo com a Tabela 2:

ESCALA:

Risco Baixo (1-2)	Baixo Médio (3-6)	Risco Alto (8-12)	Risco Extremo (15-25)

IMPACTO	Catastrófico (5)	5	10	15	20	25
	Crítico (4)	4	8	12	16	20
	Moderado (3)	3	6	9	12	15
	Menor (2)	2	4	6	8	10
	Insignificante (1)	1	2	3	4	5
		Raro (1)	Improvável (2)	Ocasional (3)	Provável (4)	Frequente (5)
		PROBABILIDADE				

Tabela 2: categorização de riscos

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO B

REFERENCIAL PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE DEFESA ALIMENTAR

A. DADOS DA ORGANIZAÇÃO MILITAR

Identificação da OM	
Data da Avaliação pela Eq Def Almt	
Data de Aprovação do Pl Def Almt	
Data de Revisão do Plano (máximo 1 ano)	
Responsável Técnico pelo Serviço de Aprovisionamento	
Equipe de Defesa Alimentar	

B. AÇÕES DE DEFESA ALIMENTAR

1. Abastecimento:

Ameaça(s) Identificada(s)	Vulnerabilidade(s)	Classificação do Risco	Medida(s) Mitigadora(s)	Responsável	Prazo

2. Instalações:

Ameaça(s) Identificada(s)	Vulnerabilidade(s)	Classificação do Risco	Medida(s) Mitigadora(s)	Responsável	Prazo

3. Pessoal:

Ameaça(s) Identificada(s)	Vulnerabilidade(s)	Classificação do Risco	Medida(s) Mitigadora(s)	Responsável	Prazo

4. Recebimento e Armazenamento:

Ameaça(s) Identificada(s)	Vulnerabilidade(s)	Classificação do Risco	Medida(s) Mitigadora(s)	Responsável	Prazo

5. Operações de Processamento:

Ameaça(s) Identificada(s)	Vulnerabilidade(s)	Classificação do Risco	Medida(s) Mitigadora(s)	Responsável	Prazo

6. Transporte:

Ameaça(s) Identificada(s)	Vulnerabilidade(s)	Classificação do Risco	Medida(s) Mitigadora(s)	Responsável	Prazo

7. Gestão e Supervisão do Serviço de Alimentação:

Ameaça(s) Identificada(s)	Vulnerabilidade(s)	Classificação do Risco	Medida(s) Mitigadora(s)	Responsável	Prazo

DISPOSIÇÕES FINAIS

OBS: As medidas mitigadoras, de acordo com as ameaças e respectivos riscos, deverão ser priorizadas e implantadas de modo escalonado, do risco mais alto para o mais baixo. Para cada ameaça identificada poderão ser mapeadas uma ou mais vulnerabilidades, sendo o mesmo princípio aplicado às medidas mitigadoras.

C. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

LOCAL:	**DATA: ______/______/______**
1. EQUIPE DE DEFESA ALIMENTAR	
____ **POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL 1** ____ **POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL 2** ____ **POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL 3**	
2. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO SETOR DE APROVISIONAMENTO	
____ **POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL**	
3. APROVAÇÃO	
LOCAL:	**DATA: ______/______/______**
____ **POSTO/NOME** **ASSINATURA DO CMT/DIR/CH OM**	

ANEXO C

REFEFENCIAL PARA MEDIDAS DE DEFESA ALIMENTAR

A - IDENTIFICAÇÃO DA OM
1 - NOME:
2 - TELEFONE:
3 - ENDEREÇO:
4 - E-MAIL:
5 - BAIRRO:
6 - CIDADE/ESTADO:
7 - TOTAL DE REFEIÇÕES/DIA:
8 - NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:
9 - NÚMERO DE TURNOS:
10 - RESPONSÁVEL TÉCNICO:
11 - FORMAÇÃO:

B- LISTA DE MEDIDAS					
1 - Abastecimento		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
1.1	Existem registros periódicos de análise laboratorial dos alimentos recebidos.				
1.2	Existem registros que permitam a rastreabilidade de todos os alimentos existentes e processados pelo setor de alimentação da OM.				
1.3	Existe um plano para reagir a um incidente com a rede de abastecimento de água.				
1.4	Os dutos de distribuição de água possuem seu acesso restrito.				
1.5	O acesso às máquinas ou às instalações de produção de gelo é controlado.				
1.6	O acesso a poços, fontes e nascentes de água é restrito e/ou controlado.				

2 - Instalações		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
2.1	Existem medidas de segurança física adequadas dentro e fora das instalações dos Serviços de Alimentação evitando o acesso de pessoas não autorizadas.				
2.2	As áreas que não estão sob constante vigilância são contempladas no sistema de monitoramento do circuito interno.				
2.3	O acesso às áreas vulneráveis é permitido apenas ao pessoal autorizado.				
2.4	As instalações possuem iluminação adequada, portas com fechadura, equipamentos fechados e acesso				

2 - Instalações		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
	restrito a câmaras frigoríficas que armazenem produtos finalizados.				
2.5	São estabelecidos perímetros de segurança sinalizados para restringir o acesso às instalações.				
2.6	São estabelecidas rondas rotineiras de segurança, cujos percursos incluem as áreas externas e eventualmente as internas.				
2.7	O acesso a armazéns de alimentos, a locais de recepção e distribuição, a reservatórios de água, bem como a locais que possam constituir potenciais esconderijos para agentes mal-intencionados é restrito.				
2.8	A iluminação exterior das instalações envolvidas é adequada, permitindo uma boa visualização de todos os espaços e locais.				

3 - Pessoal		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
3.1	Existe um sistema adequado de controle e identificação de pessoas e veículos que estão autorizados a circular e a estacionar nas instalações militares.				
3.2	Existe um efetivo controle de acesso (por exemplo, através de câmeras de vigilância) nas instalações de armazenamento e nos claviculários. O acesso às áreas onde os alimentos são manipulados, armazenados ou processados é restrito.				
3.3	O acesso aos alimentos a granel, a rede de gás ou aos locais de armazenamento de produtos químicos, é restrito e controlado, bem como o acesso a alçapões, filtros e ventiladores. Existem barreiras físicas para restringir o acesso a esses locais.				
3.4	Todos os manipuladores de alimentos são submetidos a um processo de credenciamento que os habilite a exercer funções nas áreas ligadas aos setores de alimentação.				
3.5	Existe um sistema de identificação e controle de acessos que monitora a entrada de todo o pessoal nas instalações.				
3.6	Existe um sistema que restringe o acesso dos manipuladores de alimentos apenas às áreas para as quais estão autorizados.				
3.7	As áreas designadas são livres de pertences ou objetos pessoais.				
3.8	Existe um programa de capacitação dos manipuladores de alimentos sobre medidas de Def Almt, com especial ênfase para o tema "identificação de sinais de adulteração dos alimentos".				

3 - Pessoal		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
3.9	É realizada periodicamente a capacitação em Def Almt e existe um plano de educação continuada, indicando a quem se destina a capacitação e qual o nível de conhecimento que se pretende atingir (considerando o credenciamento de segurança).				
3.10	Os visitantes dos Serviços de Alimentação possuem uma autorização de circulação pelas áreas do respectivo setor, compatível com a área onde pretendem ter acesso, com a data de emissão e de validade, distribuída pelo responsável pela segurança, de uso obrigatório durante a sua permanência na OM e estão sempre acompanhados por um elemento do setor de alimentação, durante a visita.				

4 - Recebimento e Armazenamento		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
4.1	É realizada a verificação da documentação comprobatória do produto a ser recebido.				
4.2	A inspeção da viatura e da sua carga, antes e após o descarregamento, é realizada por pessoal responsável pela recepção de alimentos devidamente treinado para esta atividade.				
4.3	É feita a verificação da natureza dos produtos, bem como as quantidades, rotulagem e numeração dos lotes, incluindo inviolabilidade da embalagem e selagem.				
4.4	A OM possui um Procedimento Operacional Padrão (POP) para recolhimento de alimentos que apresentem sinais evidentes de adulteração, com atenção especial às remessas cujas quantidades ultrapassem ou fiquem aquém do esperado.				
4.5	A OM estabelece limite de acesso à zona de carga e descarga exclusivamente para o pessoal autorizado, com sinalização de acesso restrito.				
4.6	Existe iluminação adequada no local.				
4.7	Os condutores das viaturas possuem acesso apenas às zonas de carga das viaturas e às zonas não-sensíveis (locais de alta vulnerabilidade de contaminação) e os veículos permanecem bem fechados até o início do descarregamento.				
4.8	A OM recusa entregas não programadas e investiga quaisquer atrasos nas entregas programadas.				
4.9	A OM possui sistema de controle de estoque que permite seu monitoramento constante, de forma a detectar falta ou excesso de produtos alimentares.				

4 - Recebimento e Armazenamento		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
4.10	Os produtos químicos são armazenados em área separada das áreas de armazenamento e de processamento de alimentos.				
4.11	As áreas de armazenamento de alimentos estão permanentemente sob vigilância ou os acessos às zonas de armazenamento de alimentos (portas, janelas etc.) estão fechados com cadeado ou sistema equivalente, de forma a impedir o acesso de pessoas não autorizadas.				

5 - Operações de Processamento		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
5.1	Todos os manipuladores de alimentos e militares em funções nas áreas de preparação de alimentos receberam orientação e treinamento sob sua importância na vigilância/observação.				
5.2	Existe o constante monitoramento direto da área de manipulação. Caso contrário, os alimentos estão obrigatoriamente guardados ou são manipulados em áreas controladas, de acesso restrito.				

6 - Transporte		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
6.1	É realizada a verificação da identificação dos condutores das viaturas de transporte de alimentos.				
6.2	Durante o transporte, os alimentos são acondicionados de forma segura, fechados, selados e identificados de forma legível e com informações essenciais, tais como nome da preparação, data de fabricação e validade				
6.3	Quando o transporte for realizado por Organizações Militares, são verificadas as quantidades e a numeração dos lotes que são carregados nas viaturas de transporte e os condutores das viaturas conhecem e aplicam as medidas de segurança relacionadas com o transporte de suprimentos, no âmbito da Def Almt.				
6.4	Os caminhões cisterna são lacrados e com a respectiva documentação comprobatória.				
6.5	Existem registros dos controles do transporte de alimentos, desde o recebimento até a distribuição.				

7 - Gestão e supervisão dos Serviços de Alimentação		SIM	NÃO	PARCIAL	NA (*)
7.1	Existe procedimento para identificar qualquer embalagem ou recipiente violado.				
7.2	Todos os produtos químicos estão devidamente rotulados e são facilmente identificáveis.				
7.3	Os estoques dos produtos químicos são controlados e o sistema de controle permite detectar faltas ou excessos deste tipo de produtos.				
7.4	Existem fichas técnicas de segurança dos produtos químicos que incluam uma descrição dos perigos que eles acarretam.				
7.5	O acesso a sistemas informatizados de controle dos processos e a sistemas de dados críticos é concedido apenas a pessoas autorizadas. Tal acesso é retirado após saída da função.				
7.6	A OM possui um sistema computadorizado de rastreabilidade das operações informatizadas.				

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

D- EQUIPE DE DEFESA ALIMENTAR

____

POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL 1

____

POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL 2

____

POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL 3

E - RESPONSÁVEL TÉCNICO

____

POSTO/NOME ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

LOCAL:	**DATA: ______/______/______**

(*) NA: Não se aplica

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

Ministério da Defesa
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Brasília, 23 de janeiro de 2025.

MINISTÉRIO DA DEFESA
Esplanada dos Ministérios – Bloco Q
Brasília - 70049-900
www.defesa.gov.br